مچھلی کا سالن

IBRAHIM CHEF

اجزاء:

- مچھلی کے قتلے ایک کلو
- نمک حسبِ پسند
- لہسن کے جوئے دو سے چار عدد
- ادرک باریک کٹا ہوا ایک کھانے کا چمچ
- پیاز ایک عدد بڑی
- لال مرچ پسی ہوئی ایک کھانے کا چمچ
- دھنیا پسا ہوا ایک چائے کا چمچ
- ہلدی ایک چائے کا چمچ
- املی کا رس آدھی پیالی
- ناریل کا دودھ آدھی پیالی
- تیز پات ایک عدد
- پودینہ چند پتے
- کوکنگ آئل چار کھانے کے چمچ

Chef Club
کی ایک اور پیشکش
1: رانگ گورا کرنے والی کریم داغ دھبوں کا
مکمل خاتمہ گارنٹی کے ساتھ
2: سمارٹ کرنے والی دیسی دوائی
3: موٹا کرنے والی دیسی دوائی
انشاء اللہ مکمل گارنٹی کے ساتھ اور 3 نسخہ
آزمودہ ہیں
Contact: Only Watsapp
0344,1000784
Ibrahim Chef

ترکیب:

1. پیاز اور لہسن کو باریک کتر لیں۔
2. بھاری پیندے کے فرائنگ پین میں دو کھانے کے چمچ کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر دو منٹ گرم کریں اور احتیاط سے مچھلی کو فرائی کرکے نکال لیں۔
3. علیحدہ فرائنگ پین میں بقیہ کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر دو منٹ گرم کریں اور اس میں لہسن اور پیاز کو نرم ہونے تک فرائی کریں۔
4. اس میں لال مرچ، ادرک، ہلدی، دھنیا، تیز پات، نمک اور املی کا رس ڈال دیں۔

5. اس آمیزے کو ہلکی آنچ پر دس منٹ پکائیں پھر اس میں مچھلی ڈال کر ڈھک دیں اور دوبارہ سے دس منٹ کے لئے ہلکی آنچ پہ دَم پر رکھ دیں۔

6. ناریل کا دودھ ڈال کر پانچ منٹ تک پکائیں اور چولہے سے اُتار لیں۔

7. سجاوٹ:

8. ڈِش میں نکال کر باریک کٹے ہوئے پودینے سے سجائیں اور چپاتی کے ساتھ پیش کریں۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin
Ibrahim Chef
0344-1000784